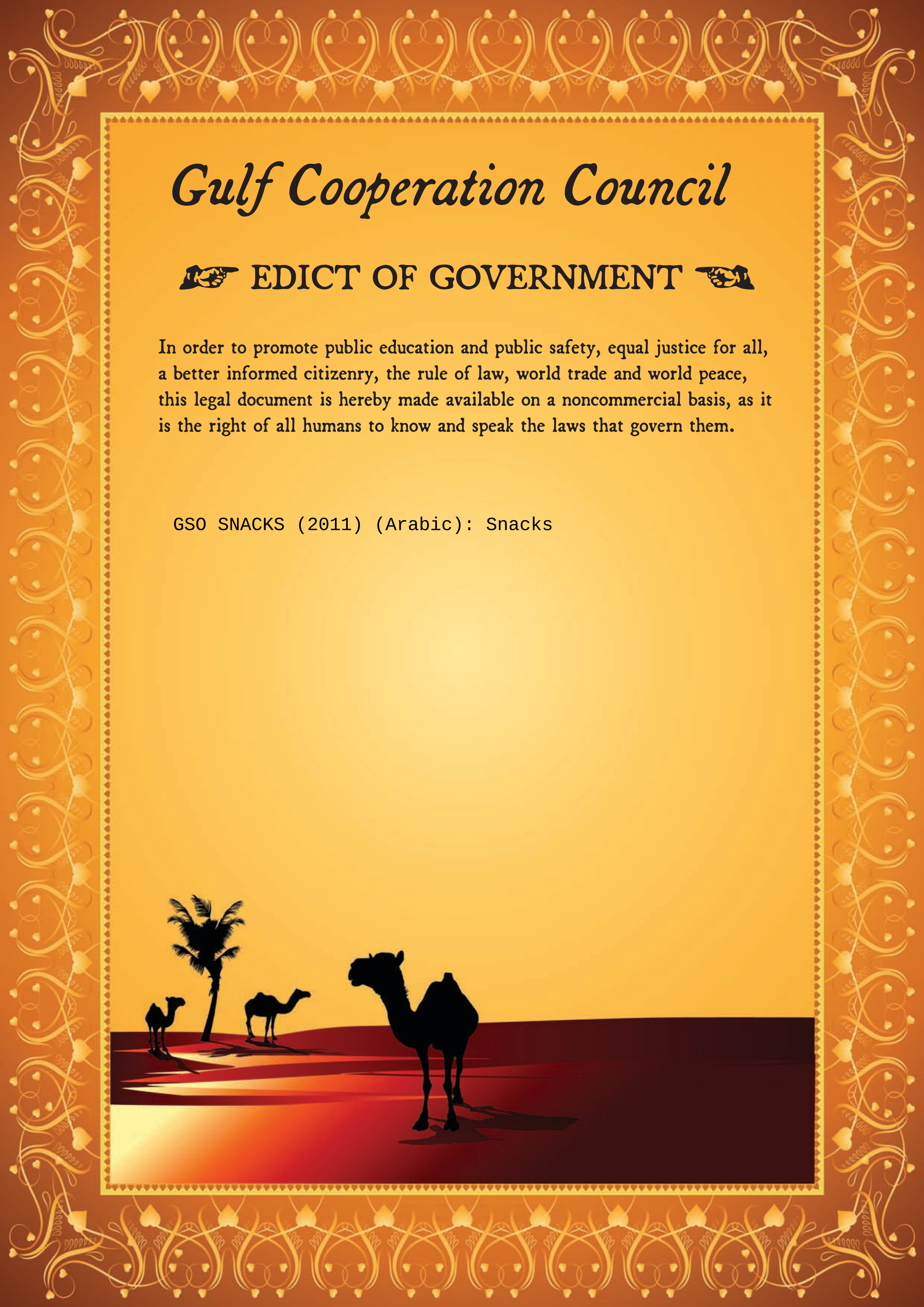


Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO SNACKS (2011) (Arabic): Snacks

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
G.C.C STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS ---- / 2011

المأكولات الخفيفة
Snacks

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها ، لـذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل ، ولا يجوز الرجوع إليها كواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS:67.180

المأكولات الخفيفة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار :

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم فـــي عضـــويتها الأجهـــزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياســـية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بإعداد هـــذه المواصـــفة القياسية الخليجية من قبل سلطنة عمان ، و قد تم إعداد المشروع بعد إستعراض المواصفات القياســـية العربية و الأجنبية و الدولية و المؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـــ **(مواصفة قياسية / لائحة فنية)** خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ / / هـــ ، الموافق / / م.

المأكولات الخفيفة

1- المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية بالمأكولات الخفيفة المصنعة من البطاطس أو الذرة أو القمح أو الأرز أو أي مواد أخرى مناسبة، وكذلك المأكولات الخفيفة المصنعة من الطحين والنشا.

2- المراجع التكميلية :

1.2 GSO 9 بطاقات المواد الغذائية المعبأة .

2.2 GSO 16 طرق اختبار الفيزيائية والكيميائية للتوابل .

3.2 GSO 20 طرق تقدير الفيتامينات في المواد الغذائية .

4.2 GSO 21 اشتراطات الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.

5.2 GSO 22 طرق اختبار المواد في المواد الغذائية .

6.2 GSO 23 المواد المضافة في المواد الغذائية.

7.2 GSO 134 طرق اختبار الخواص الفيزيائية والكيميائية .

8.2 GSO 150 فترات صلاحية المنتجات الغذائية

9.2 GSO 193 طرق اختبار (الدقيق) طحين القمح .

10.2 GSO 841 الحدود القصوى المسموح بها في الأغذية والأعلاف- الأفلاتوكسينات .

11.2 GSO 839 عبوات المواد الغذائية الجزء الأول :اشتراطات عامة

12.2 GSO 840 " طرق تقدير المبيدات في المواد الغذائية - الجزء الأول.

13.2 GSO 1000 طرق أخذ عينات الأغذية المعلبة

14.2 GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء ...

15.2 GSO 1863 عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني : العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة"

16.2 GSO/CAC 192 المواصفة العامة للمواد المضافة

17.2 GSO ISO 4831 ميكروبيولوجي ارشادات عامة لعد بكتيريا القولون – طريقة العدد الأكثر احتمالا. "

18.2 GSO ISO 4833 إرشادات عامة لعد الأحياء الدقيقة طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة 30س. "

19.2 GSO ISO 6579 ميكروبيولوجي إرشادات عامة لطرق الكشف عن السالمونيلا

20.2 GSO:ISO 7251:2006 ميكروبيولوجي –إرشادات عامة لعد ايشيريشيا كولاي بطريقة العدد الأكثر احتمالاً.

3- التصنيف :

1.3 المأكولات الخفيفة المعدة أساسا من البطاطس أو الحبوب والدقيق أو النشا:

2.3 ا ّىظزا غير ا ّآة ب ّآصفا ِظتمٍة ّتا ّ ِا يلي:

1.2.3 ٱىا ِة ٱةا ّجةب ٱتدّيص ٱجاف س ّٱتدّيص.

2.2.3 ٱم ْعة في ِذٍ ٍي ملحي أو ٱغلي.

3.2.3 ٱمِلس س ّغيٍ ز ِقاس.

4.2.3 ا ّ ٍذة س ّغير ا ّ ٍذة.

5.2.3 المغطاةب ا ّةظ ّس ّ ٱلقى ْس ّ ٱز ّ س ّ ٱا ٌ ثتٌ.

6.2.3 خيط ا ّىظزا ّ ٱ ف ٱوٱجفة.

4 المواد الداخلة في الانتاج

1.4 مواد اساسية:

- ٱلقى ْ .
- ٱلس ّطحين ٱلقى ْ س ّ ٱبطاطس.
- ٱأ ْ ّٱشي ْ ٱلساتية ّ ٱذيوا ٌية ا ٱقس ّلطع اَ.

2.4 مواد اختيارية:

- ِخ الطع اَ
- ٱلتىزيا الطبيعية.
- ٱتتبل ً ّٱسارا .
- ات عاا ٱلرياطية ا ّظ ْح بٱا في الطعاَ.
- ا ّذٍيب.
- الأٱلى ا ٱتخّزس.

5.المتطلبات

يجب ستتفْز في ٱتج ِا يلي:

1.5 س ّٱتي ُ الإٱتيا طحيآي ّ ِم ُّس ٱطيآيب ٱتأصي ِيع ٱجيأ وطحيآ ٱيز ّغ ٱصيذية ٱ ٌتيذة في ٱصفة ٱ ٍليرس ٱا أ(4.2) .

2.5 س ّٱيى ْ ٱلي ٱخا ا ّٱتيخ أقي ٱتأصي ِيع مطلبية ٱصفيا ٱمياصية ا ّخيجية ٱخاصية بىً ِ ا س ّص ٱذة ّلاستهلاك الآدمي

3.5 س ْ يك ْ ْ خالي ِ يتيجا ٱخنزير ٱمشتاتا

4.5 س ْ يك ْ ْ خالي ِ لتيثا ٍي

5.5 س ْ يك ْ ْ خالي ِ ٱلي ٱغزيبة أو غير ا ّى ٱا ا ّ أاخة في الإٱتا

6.5 س ْ يك ْ ْ خالي ٱتش ْخ ّ ٱزئاخ غير ا ّزغبٕة.

7.5 س ْ يحتفظ ٱتج ب ٱخاص الطبيعية المميزة ّ.

8.5 سيى ْ ْذا طع ُ ِمي ٍي ّراىٔذة مميزة.

9.5 سيى ٌ خالية م ّٱشي ْ ا ّة أ ٌية

10.5 المواد الغذائية:

1.10.5 يسمح فقط باستخدام المواد الغذائية في المواصفة القياسية الخليجية رقم (15.2) بأن لا تزيد نسبتها عن 15.0 ملجم/كجم من الغذاء النهائي والخاصة بالمضافات الغذائية المسموح بإضافتها للأغذية.

2.10.5 يسمح بإضافة ملح الطعام والتوابل والأعشاب الطبيعية.

3.10.5 يسمح باستخدام الألياف الطبيعية المستخلصة من مصادر طبيعية.

11.5 يجب ألا تزيد نسبة الدهون في المنتج عن 1.5 % من وزن المنتج.

12.5 يجب أن يطابق المنتج الحدود الميكروبيولوجية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (1.2) وفيما يتعلق بالسالمونيلا.

13.5 يجب ألا تزيد نسبة الأفلاتوكسين عن الحد الوارد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (10.2)

6 **أخذ العينات :**

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند 13.2.

7 **طرق الفحص والاختبار :**

تجرى الاختبارات على العينة المأخوذة طبقا للبند (6) لإجراء الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها للاشتراطات التالية:

1.7 التقييم الحسي

تجرى الاختبارات الحسية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9.2) .

2.7 تقدير الرطوبة

يجرى تقدير الرطوبة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند 9.2.

3.7 تقدير محتوى الرماد

يجرى تقدير محتوى الرماد طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (5.2) .

4.7 تقدير محتوى الدهون

يجرى تقدير محتوى الدهون طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (9.2)

5.7 تقدير البروتين

يتم تقدير البروتين طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (7.2).

6.7 تقدير محتوى الأفلاتوكسين

يجرى تقدير محتوى الأفلاتوكسين طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (19.2)

7.7 عد بكتيريا الكوليفورم

يتم عد بكتيريا الكوليفورم طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (18.2) .

8.7 يجرى الكشف عن الايشيريشيا كولاي طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (20.2)

8 التعبئة والنقل والتخزين

1.8 التعبئة

ِع عأ َ الإخلال بـّا ُصـت عِيه ّالصفـة ّمياسية ا ّخيجية ا ّ ئوس في سّل ٍ أ(11.2) قّ14.2)

1.1.8 سّعبك ّلتج في عس ا ُ فيـة ، صـذية ، ٍ إطرة ، ِ ذىّة ّأغك ، طيمة ، غيز زفـسف ّلرطبة ً ّأع ْ ء ّتسوتئز غ خّاص ّلتج وصلاحيت ّلاستلاك الآدمي

2.1.8 يكـ ٌ السطح ّاداخلي سّقس ّملاِض يّتج خّايا تـّإا ِسّ ً ٌ ع ِ سّس ار الطباعة آثارا.

3.1.8 في داّة ّظع ّطئ ً ّأعايتـاخ ً سّلقتـتـى ّ في كيض ِفـصً ِغك بـّة أفلمة ّاجا ّصـذية ّاختـصـة.

2.8 النقل

سّ يتم ّ ٍمّ بطريمة تـغّ ِ دّاية ّمسا ِ ّنـٍف ّيكا ُيكي ّتٍ ث.

3.8 التخزين

سّ يخز ً ّتجتـذت ظزّف ٍ إطرة جيس ّتَ ِيقبـةيأا غ ِ صـلٍر ا ّنارس ّالرطبة ّتٍ ث

9 البيانات الإيضاحية

ِع عأ َ الإخلال بـّا ُصـت عِيه ّالصفـة ّمياسية ا ّخيجية ّ ئوس في سّل ٍ أرلُ ق1.2)

1.9 اطُ ّلتج ً ُ ٌ عً

2.9 سّلُيا ُ ا تـّلغذ يّة.

3.9 تـاريخ الإتـا تـّاريخ اتـآء الصلاحية.

لمصطحتالفني ة

ٱكو ث ٱخفـفيـة...Snacks

ِلي ِعافـة..Food additives

المراجع

2. مواصفة الكودكس الدولية 291 الخاصة بالمواد المضافة
1. المواصفة المصرية رقم 1005/.214م الخاصة بالأغذية الخفيفية (مقرمشات)
1. المواصفة القياسية الخليجية رقم 142 الخاصة بالبطاطس المقلية.